Einbau-Glaskeramik-Kochfelder

Plans de cuisson
vitrocéramiques encastrables

Campate di cottura
incorporabili in ceramica vetrata

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Ihr neues Gerät

Mit diesem neuen Gerät wird Ihnen das Kochen und Braten leichter gemacht und viel Freude bereiten.

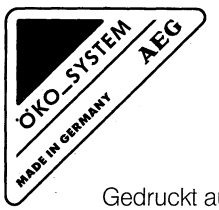
Zur Nutzung aller technischen Vorzüge des Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sehr sorgfältig durch.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum Nachlesen gut auf. Ein evtl. Nachbesitzer wird sich für die vorhandene Gebrauchs- und Montageanweisung freuen.

Die Gebrauchsanweisung ist so aufgebaut, daß Sie sich Schritt für Schritt mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen können.

Das Inhaltsverzeichnis gewährt Ihnen einen schnellen Zugriff auf alles Wissenswerte über Ihre Kochstellen.

Zum Schluß viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät beim Kochen und Backen.



Gedruckt auf Umweltschutzpapier – Wer ökologisch denkt, handelt auch so…

GUTEK3-2 1/95

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise
- Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät 4
- Anschluß des Gerätes 4
- Sicherheitshinweise 5
  - Allgemein 5
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät 5

Geeignetes Kochgeschirr
- Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis 6

Bedienen der Kochstellen
- Glaskeramik-Kochstelle 7
- Zweikreis-Kochstelle/Bräterzone 7
- Restwärmeanzeige – Achtung: heiß! 7

Ihr neues Kochfeld 8/9

Reinigung und Pflege
- Glaskeramik-Kochfeld 10
- Spezielle Verschmutzungen 10-12

Kundendienst 13

Wichtige Hinweise

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Als umweltbewußtes Unternehmen trägt die AEG seit langem erfolgreich dazu bei, die Verwendung von Verpackungsmaterialien auf das Notwendigste zu beschränken.

Alle für den Transport verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen zu 80 bis 100% aus Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Sie können die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Altgerät

Bevor Sie Ihr altes Gerät entsorgen, das Netzanschlußkabel entfernen und unbrauchbar machen. Führen Sie das Altgerät einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Anschluß des Gerätes

Montage und Anschluß des neuen Gerätes darf nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis und die Hinweise der Geräte-Montageanweisung, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11, sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: – 73/23/EWG vom 19. 02. 1973 – Niederspannungsrichtlinie – 89/336/EWG vom 03.05.1989 (einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG) – EMV-Richtlinie.

EVA1-1 10/94 – MA1-6 5/95

Sicherheitshinweise

Allgemein

- ❒ Dieses Gerät darf nicht zum zweckentfremdeten Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Backen von Speisen verwendet werden.

- ❒ Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochstellen heiß.
  Halten Sie deshalb Kleinkinder fern.

- ❒ Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

- ❒ Verwenden Sie die Kochstellen nicht zum Beheizen des Raumes.

- ❒ Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Muldennähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochplatten/Kochzonen gelangen.

- ❒ Die rotglühende Heizung der Kochzonen kann je nach Blickwinkel über den Rand der markierten Zone hinausscheinen.

- ❒ Wenn Brüche, Sprünge oder Risse aufgetreten sind, muß das Kochfeld durch die in der Installation geforderte Einrichtung vom Netz getrennt werden. Bevor Sie das tun, schalten Sie bitte alle 4 Kochstellenschalter auf „0".

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- ❒ Um Beschädigungen der Glaskeramik-Fläche zu vermeiden, soll das Kochfeld nicht als Abstellfläche verwendet werden.

- ❒ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes und decken Sie das Kochfeld nicht mit Herdschutzfolie ab. Es können Schäden entstehen.

- ❒ Das Glaskeramik-Kochfeld (wenn vorhanden) ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- ❒ Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, ist aus Sicherheitsgründen **verboten.**

- ❒ Keine Topf- oder Pfannendeckel auf die eingeschaltete Sensor_Control-Kochstelle legen (Verletzungsgefahr!).

- ❒ Keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.

- ❒ Keine Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen auf dem heißen Kochfeld.

- ❒ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden (z. B. Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

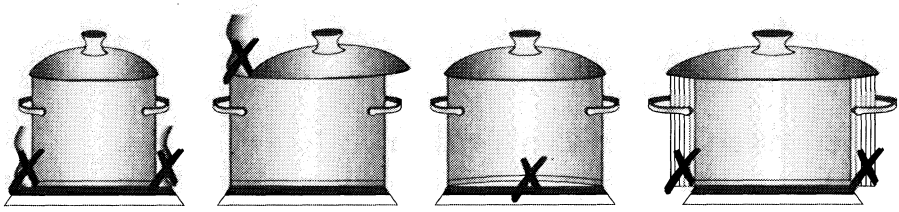
Geeignetes Kochgeschirr

Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis

- ❒ Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden.
- ❒ Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein, er darf auch nicht rauh sein (z. B. bei Töpfen aus Gußeisen), weil dann beim Verschieben Kratzer entstehen.
- ❒ Topfboden und Kochstelle müssen gleich groß sein. Achten Sie bitte darauf, daß das Geschirr genau auf der Kochstelle steht.
- ❒ Die Kochstellen sollten immer sauber sein, denn verschmutzte Kochstellen und Geschirrböden beschädigen nicht nur das Kochfeld, sondern erhöhen auch den Stromverbrauch.

Nutzen Sie die Nachwärme aus. Rechtzeitig vor dem Ende des Garvorganges Kochstelle ausschalten.

Sie vergeuden Energie, z. B.: wenn . . .



Topf zu klein | Topfdeckel nicht geschlossen | Topfboden uneben | Topf zu groß (Glaskeramik)

5.2

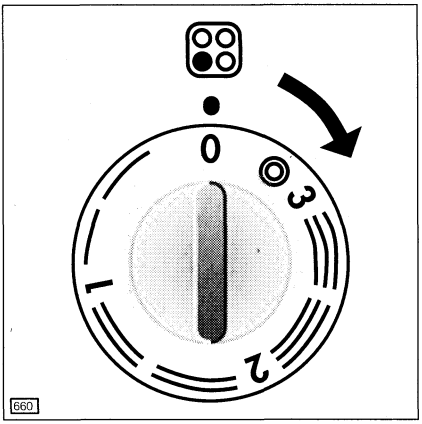
Bedienen der Kochstellen

Glaskeramik-Kochstelle

Nach dem Einschalten der Kochstelle **kann** diese kurz summen. Dies ist eine Eigenheit aller Glaskeramik-Kochstellen und hat keine Beeinträchtigung der Kochstellen-Funktion oder Lebensdauer.

Zweikreis-Kochstelle/Bräterzone

Bei den Zweikreis- und Bräterzonen kann die Heizfläche dem Kochgeschirr angepaßt werden.



Das Zuschalten des zweiten Heizkreises erfolgt über den jeweiligen Schalter in der Schalterblende durch überdrehen des Schalters über die Stellung 3 hinaus bis zum Symbol ◎.
Danach den Schalter in die gewünschte Position zurückstellen.

Restwärmeanzeige – Achtung: heiß!

Jeder Glaskeramik-Kochfläche ist links bzw. rechts oder vorne (je nach Modell) im Kochfeld ein Lichtsignal zugeordnet, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist.

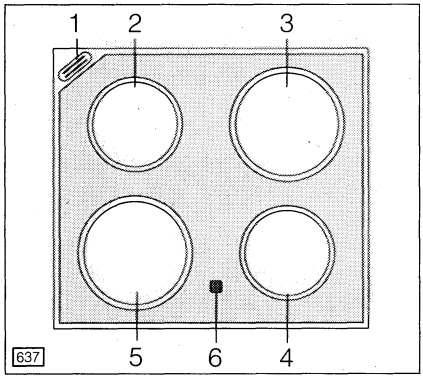
Ist die Kochzone abgekühlt, erlischt die Lampe.

Solange die Anzeige leuchtet, kann die Restwärme ausgenutzt werden.

Ihr neues Kochfeld

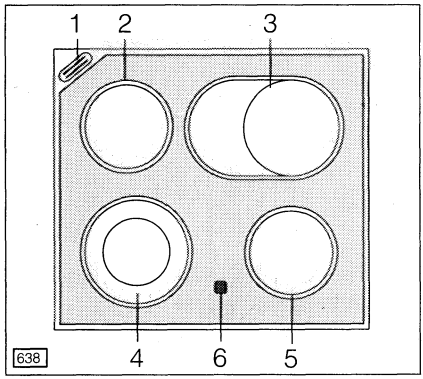
Diese Anweisung gilt für die folgenden Kochfeldausführungen:

MS 600/MS 610/6000 M



1 = Dampfaustritt aus dem Backofen
2/4 = Kochstelle 14,5 cm ø, 1,2 kW
3 = Kochstelle 18,0 cm ø, 1,7 kW
5 = Kochstelle 21,0 cm ø, 2,1 kW
6 = Restwärmeanzeige für alle Kochstellen.

MS 603

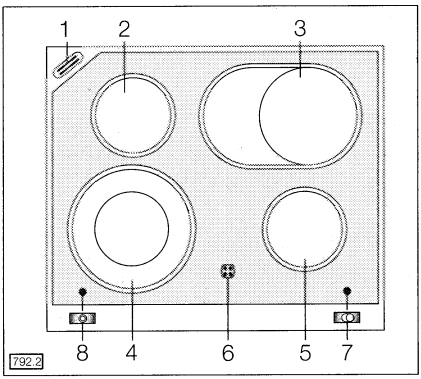


1 = Dampfaustritt aus dem Backofen
2/5 = Kochstelle 14,5 cm ø, 1,2 kW
3 = Kochstelle 18,0 cm oder Bräterzone 18,0 cm x 29,0 cm ø, 2,3 kW
4 = **Zweikreis-Kochstelle** 12,0 bzw. 21,0 cm ø, 2,1 kW
6 = Restwärmeanzeige für alle Kochstellen

Die Zuschaltung der Zweikreis-Bräterzone erfolgt durch das Überdrehen des Schalters in der Herdschalterblende ◎.

KAG1 10/94 – KAG30-3 6/95 – KAG31-2 2/95

6030 M



1 = Dampfaustritt aus dem Backofen
2/5 = Kochstelle 14,5 cm ⌀, 1,2 kW
3 = **Bräterzone 17,0 cm ⌀ x 26,5 cm,** 2,1 kW
4 = **Zweikreis-Kochstelle 12,0 cm bzw. 21,0 cm** ⌀, 2,1 kW
6 = **Restwärmeanzeige für alle Kochstellen**
7 = Schalter und Kontrollampe für die Zuschaltung der **Bräterzone 3**
8 = Schalter und Kontrollampe für die Zuschaltung der **Zweikreis-Kochstelle 4**

Reinigung und Pflege

Glaskeramik-Kochfeld

Es ist wichtig, das Kochfeld nach jeder Benutzung zu reinigen!

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

Reinigen Sie das Kochfeld immer dann, wenn es leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahl-Fix" oder „WK-Top". **Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel.**

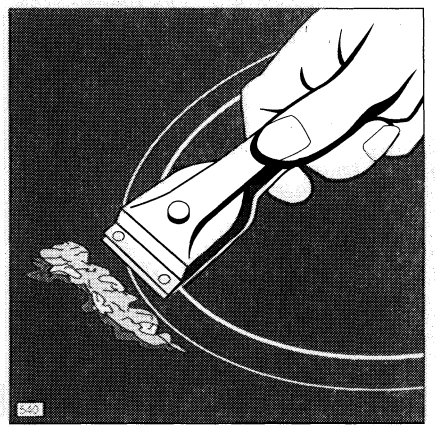
Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken.

Bitte achten Sie darauf, daß keine Rückstände (Reinigungsmittel) auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld würde sonst beschädigt!

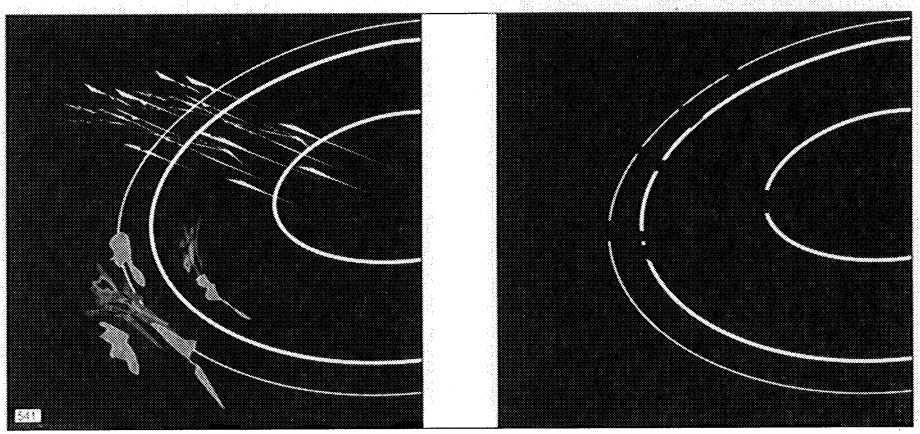
Spezielle Verschmutzungen

Übergekochte Speisen

Weichen Sie diese zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingenschaber. **Vorsicht Verletzungsgefahr!** Danach reinigen Sie das Kochfeld mit den vorgegebenen Reinigungsmitteln.



Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort – **noch im warmen** (nicht heißen) Zustand – mit einem Glasschaber, sonst können Schäden entstehen. Anschließend das Kochfeld normal reinigen.



Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie die Kochfläche mit „Collo-Profi" oder „Cerafix" pflegen.

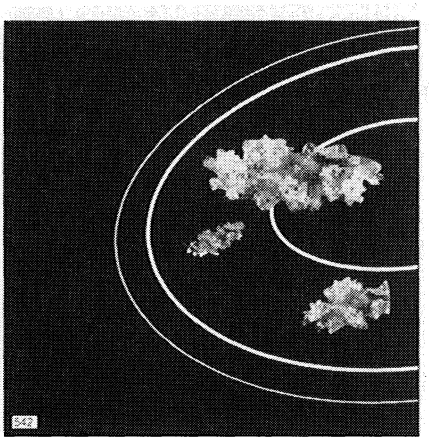
Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen, Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben) beseitigen Sie am besten, wenn die Kochstellen **noch warm** sind.

Benutzen Sie dazu die oben erwähnten Reinigungsmittel. Eventuell den Reinigungsvorgang wiederholen.

Achtung!

Keinen Essig, Zitronen oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

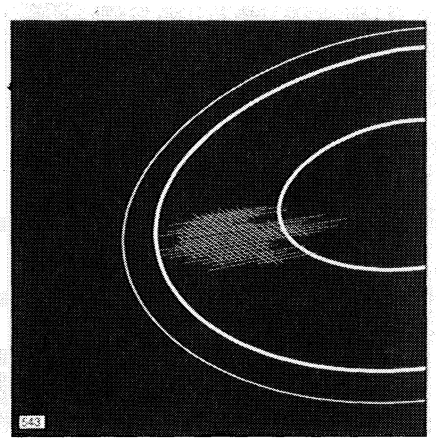
Reinigung und Pflege



Sandkörner die auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

Abgeschmirgeltes Dekor

Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel sowie Glasschaber erhalten Sie vom AEG Kundendienst.

Kundendienst

Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen, so kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen. AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Geben Sie im Störungsfall dem Kundendienst die Kennziffer, bestehend aus 2 Buchstaben und den ersten 12 Ziffern, bekannt.

Sie finden diese auf der Verpackung oder auf Ihrer Rechnung.

Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung, so daß das Gerät beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann, ohne daß Sie Mehrkosten für mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers zu bezahlen haben.

KD . . . . . – . . . /